



Susu segar





## Daftar isi

Daftar isi.....	i
Pendahuluan.....	ii
1 Ruang Lingkup.....	1
2 Definisi .....	1
3 Syarat mutu .....	1
4 Cara pengambilan contoh.....	2
5 Cara uji .....	2
6 Syarat Penandaan .....	2
7 Cara Pengemasan .....	2





## Pendahuluan

Standar ini merupakan Revisi SNI 01-3141-1992 mengenai standar susu segar. Revisi diutamakan pada persyaratan mutu dengan alasan sebagai berikut

- a) Menunjang Surat Keputusan Bersarna Menteri Perdagangan dan Koperasi, Menteri Perindustrian dan Menteri Pertanian No. 236/KpbN11/1982, No. 341/M/SK/7/1982, No. 521/Kpts/Um/1982.
- b) Menunjang Keputusan Menteri Pertanian No. 751/Kpts/Um/10/1982.
- c) Melindungi konsumen
- d) Mendukung perkembangan agribisnis dan agroindustri
- e) Menunjang ekspor non-migas

Standar ini disusun sebagai hasil pembahasan rapat-rapat teliis. prakonsensus dan terakhir dirumuskan dalam rapat konsensus nasional.

Hadir dalam rapat-rapat tersebut wakil-wakil dari lembaga penelitian, perguruan tinggi, produsen, konsumen dan instansi terkait lainnya.

Sebagai acuan diambil dari standar dan peraturan Codex Alimentarius Commission.



## Susu segar

### 1 Ruang Lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan, dan cara pengemasan susu segar.

### 2 Definisi

Susu multi adalah cairan yang berasal dari ambung sapi sehat dan bersih, yang diperoleh dengan cara pemerahan yang benar, yang kandungan alaminya tidak dikurangi atau ditambah sesuatu apapun dan belum mendapat perlakuan apapun.

Susu segar adalah susu murni yang disebutkan diatas dan tidak mendapat perlakuan apapun kecuali proses pendinginan tanpa mempengaruhi . kemurniannya.

### 3 Syarat mutu

Syarat mutu susu segar seperti tabel dibawah ini :

**Tabel 1 Syarat mutu susu segar**

Karakteristik		Syarat
a	Berat Jenis (pada suhu 27,5 ° C) minimum	1,0280
b	Kadar lemak minimum	3,0 %
c	Kadar bahan kering tanpa lemak minimum	8,0 %
d	Kadar protein minimum	2,7%
e	Warna, bau, rasa dan kekentalan	tidak ada perubahan
f	Derajat asam	6 - 7 ° SH
g	Uji alkohol (70 %)	negatif
h	Uji katalase maksimum	3 (cc)
i	Angka refraksi	36 - 38
j	Angka reduktase	2 - 5 (jam)
k	Cemaran mikroba maksimum :	
1	Total kuman	$1 \times 10^6$ CFU / ml
2	Salmonella	negatif
3	S. colt (patogen)	negatif
4	Coliform	20 / ml
5	Streptococcus Group B	Negatif
6	Staphylococcus aureus	$1 \times 10^2$ / ml
l	Jumlah set radang maksimum	$4 \times 10^5$ / ml
m	Cemaran logam berbahaya, maksimum	
1	Timbal (Pb)	0,3 ppm
2	Seng (Zn)	0,5 ppm
3	Merkuri (Hg)	0,5 ppm
4	Arsen (As)	0,5 ppm



Karakteristik		Syarat
n	Residu : - Antibiotika; - pestisida/insektisida	sesuai dengan peraturan yang berlaku
o	Kotoran dan bendy asing	negatif
p	Uji pemalsuan	negatif
q	Titik beku	-0,520 ° C s/d -0,560 ° C
r	Uji peroxidase	positif

#### 4 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0429-1989 mengenai *Petunjuk Pengambilan Contoh Cairan dan Semi Padat*.

#### 5 Cara uji

Cara uji susu sesuai dengan SNI 01-2782-1992 mengenai *Susu segar, Cara uji*.

#### 6 Syarat Penandaan

Sesuai dengan peraturan Departemen Kesehatan Republik Indonesia yang berlaku tentang label dan periklanan makanan,

#### 7 Cara Pengemasan

Susu segar dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, aman selama penyimpanan dan pengangkutan, tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi.